

A la Table d'Hôtes

A notre table, nous aimons utiliser
pour le plaisir de nos convives,



**nos Cyrops aromatiques
notre Vinaigre de cidre aux pistils de safran
notre Coup de Pouce Culinaire**

TRAVERS DE PORC FERMIER SAUCE AIGRE DOUCE

Ingrédients(pour 6 personnes): 1,5kg de travers de porc, 75g de beurre salé, 2 oignons, 2 carottes, 5 gousses d'ail, 10cl de Cyrop de romarin, 10cl de vinaigre de cidre aux pistils de safran, 10cl de coup de pouce, 50cl de bouillon de volaille, poivre noir concassé.

Faire colorer au beurre à feu vif le travers de porc dans une cocotte en fonte.

Eplucher les oignons et les carottes, les couper en gros dés et les ajouter à la viande. Laisser colorer les légumes.

Ajouter les gousses d'ail, le cyrop de romarin, le vinaigre de cidre aux pistils de safran, le coup de pouce.

Laisser cuire 3 à 4 minutes. Ajouter le bouillon de volaille et poivre noir concassé.

Couvrir la cocotte et faire cuire au four pendant 4 heures à 160°C en prenant bien soin de retourner et d'arroser le cochon toutes les 30 minutes.

Servir avec une purée de céleri.

Bonne dégustation !

www.la-schaafraniere.fr

Producteur-Transformateur bio de Safran et Petits Fruits